



(伊)デロンギ社製

ご使用の前に、必ずお読みください。

デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー

EC190

EC190の特長

自分流のエスプレッソを極める

業務用同様の抽出時9気圧、抽出温度90℃で、安定したナチュラルクレマをお約束します。

好みの挽き豆でエスプレッソをお楽しみください。

取扱説明書

この度は、デロンギ エスプレッソ・カプチーノ メーカー「EC190」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

製品を正しく安全にご使用していただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。





目 次

安全上の注意	1～3	お手入れのしかた	13
仕 様	3	美味しいエスプレッソ／カプチーノができない?	14
各部の名称とはたらき	4	用途別の操作手順	15
内部洗浄	5～6	故障かな?	16
エスプレッソの抽出	7～9	別売アクセサリー	17
エスプレッソ抽出の基本	9	アフターサービス	18
カプチーノの作り方	10～12		

安全上の注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。

 **警告** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

4. 各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。



：発火注意



：感電注意



：高温注意



：禁止行為



：分解禁止



：強制／指示



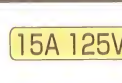
：プラグをコンセントから抜く

電源について



警告

・電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。



注意

・電源は、家庭用交流100V／50-60Hzをご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

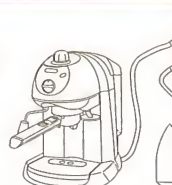


コンセントについて



警告

・コンセントは、本製品だけ（単独）で使用してください。また、差込み口が二つあるコンセントの場合は、片方の差込み口を空のままご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。



注意

・差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。



プラグについて



警告

・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。



注意

・プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。



電源コードについて

警告

- ・電源コードまたはプラグが破損した場合は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏面参照）に、電源コード／プラグの交換を依頼してください。
- ・使用中に電源コード／プラグが異常に熱くなる場合は、使用を中止し、販売店か弊社サービスセンターにご相談ください。



注意

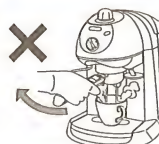
- ・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、大切に扱ってください。



使用上の注意:お湯や蒸気について

警告

- ・給湯口やスチーム管（ノズル）から出てくるお湯や蒸気は高温ですので、ヤケドにご注意ください。
- ・コーヒー抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。



注意

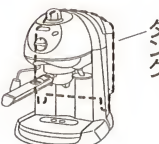
- ・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、スチーム管は、使用中および使用後しばらくは熱いので、触れないでください。



使用上の注意

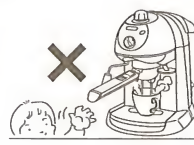
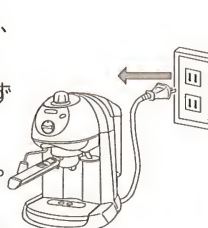
警告

- ・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっかりと固定してください。
- ・電源スイッチを入れる前に、必ずスチームノブが閉じていることを確認してください。
- ・使用中はタンク内の水量をチェックし、空だきに注意してください。
※使用中、タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを〇（電源OFF）まで戻し、スチームノブを閉じてください。
- ・万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。



注意

- ・本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など、家事専用ですので、屋外や他の用途で使用しないでください。
- ・使用しないときは、スチームノブを閉じて、電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
- ・水がかかったり、湿気の多い場所での使用は、お止めください。
- ・タンクには、規定量（MAX表示）まで水を入れてください。
- ・使用中はその場を離れないでください。また、近くに小さなお子様やペット（犬や猫など）がいる時は、特に注意してください。
- ・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。



安全上の注意 (続き)

お手入れについて



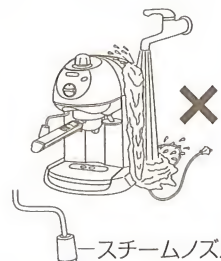
警告

- ・ お手入れをする前に、必ずプラグをコンセントから抜き、本体や各部が冷えてから、行ってください。



注意

- ・ 本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
- ・ シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用しないでください。
- ・ ご自分で分解したり、修理／改造をしないでください。
- ・ 牛乳の泡立てなどでスチームノズルを使用した後は、必ずお手入れをしてください。



スチームノズル

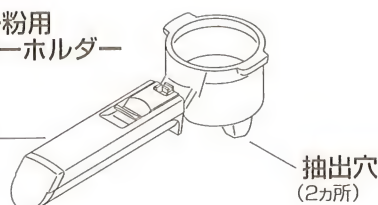
仕様

製品名称／型式番号		エスプレッソ・カプチーノ メーカー／EC190
定格	電圧／周波数	交流100V／50-60Hz
	消費電力	1100W
外形寸法／質量		幅245×奥行280×高さ325mm／3.1kg (本体のみ)
給水タンク容量		最大水量：1.0 L
電源コードの長さ		1.65m
材質	本体	ポリプロピレン樹脂
	水タンク	SAN
	ボイラー	ステンレス・スチール

付属品

コーヒー粉用
フィルターホルダー

柄



抽出穴
(2カ所)

1カップ用
フィルター
(コーヒー粉専用)



2カップ用
フィルター
(コーヒー粉専用)

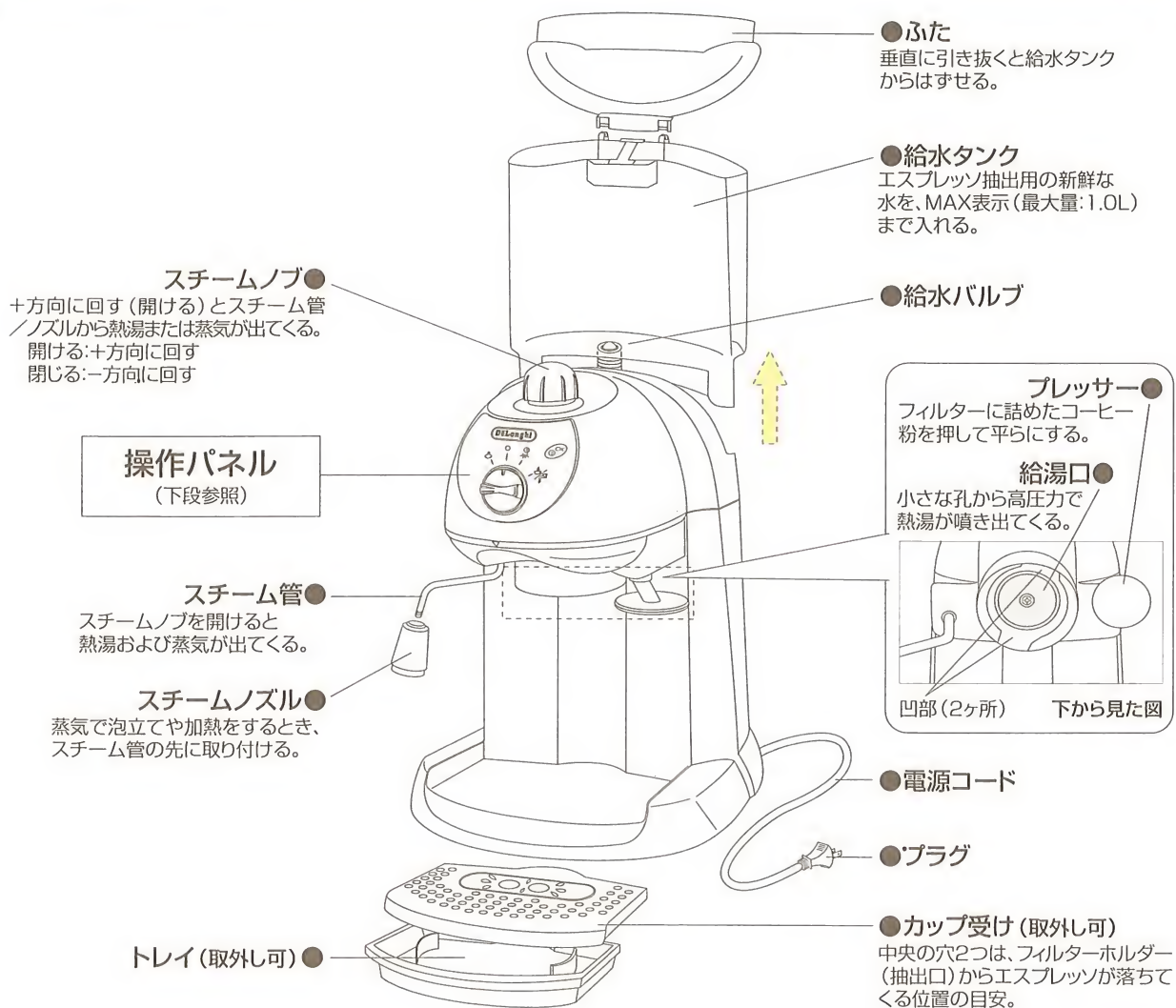


計量スプーン

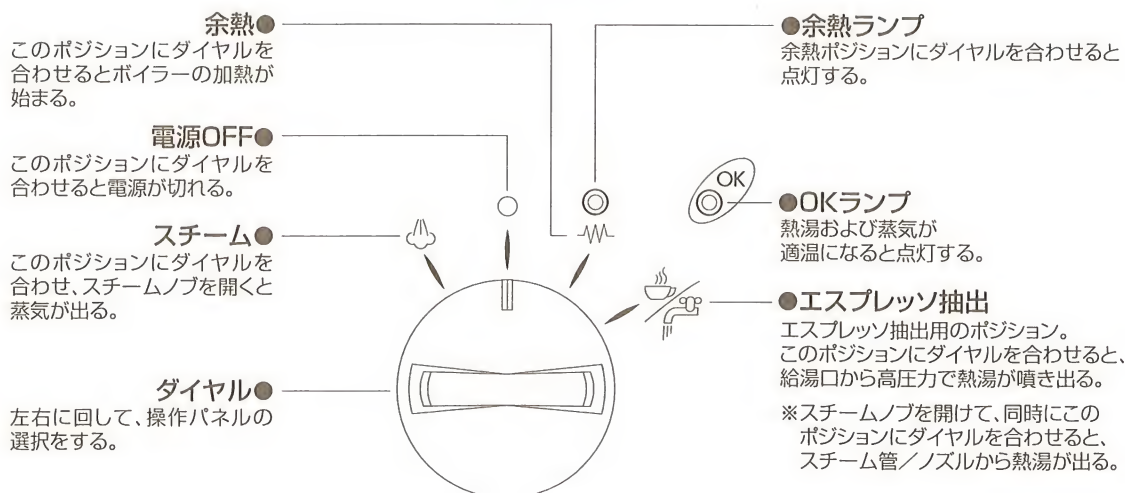
1杯分のコーヒー粉は
計量スプーン小山盛り
＝約8～10gが目安。



各部の名称とはたらき



〈操作パネル〉



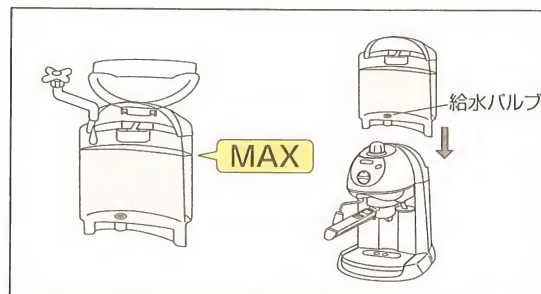
内部洗浄

本製品を初めて使用する際は、事前に、本体内部の洗浄を行ってください。

① 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

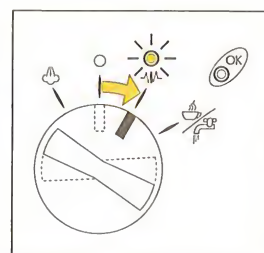
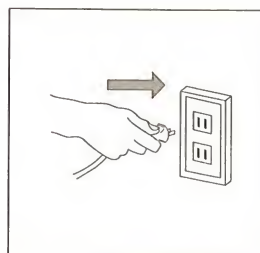
給水タンクの八分目(=最大量:約1L)まで澄んだ水道水を入れ、本体に戻してふたをします。

※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、給水タンクを軽く押し下げてください。



② プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを☞に合わせる

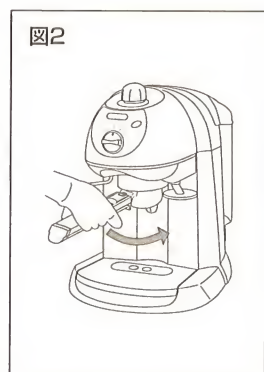
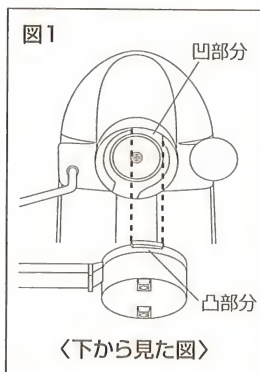
プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを☞(余熱)に合わせます。余熱ランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まります。



③ フィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

フィルターを、フィルターホルダーにセットします。次にフィルターホルダーの凸部分(2カ所)と給湯口の凹部分(2カ所)が合うように、柄を左側にして下から押し込み(図1)、そのまま、柄をできる限り右に回して(図2)固定します。外す場合は、柄を左に戻します。

取り付け後、フィルターホルダー(抽出穴)の真下にお湯を受ける大きめの容器(耐熱製)を置いてください。



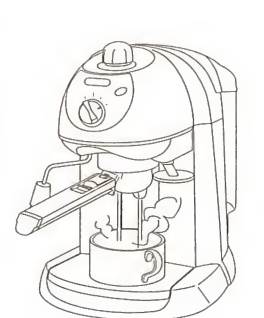
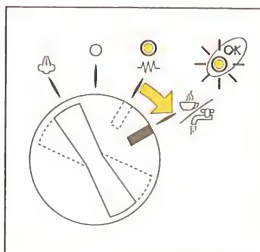
④ OKランプ点灯後、ダイヤルを☞に合わせる

OKランプ点灯後にダイヤルを☞(エスプレッソ抽出)まで回すと、抽出穴(2つ)から熱湯が落ちてきます。

※給湯中、OKランプは点いたり消えたりします。

※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。

トレイは浅いので溢れます。



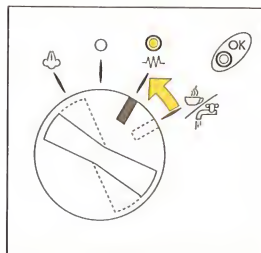
高温注意

給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

最初のご使用前に、必ず行ってください。

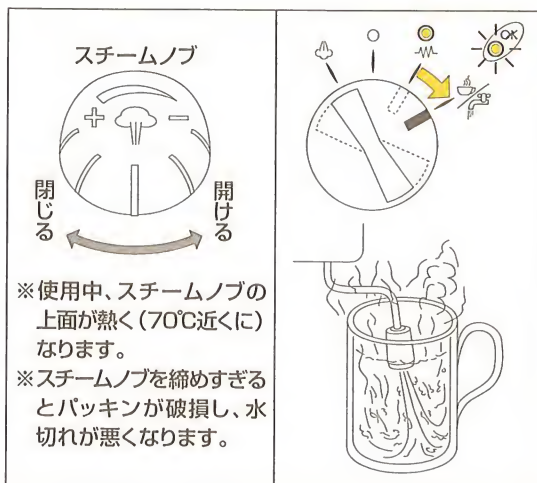
5 ダイヤルを戻し給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを **W** (余熱) まで戻し、給湯を止めます。容器を空にして元に戻し、OK ランプ点灯後、再びダイヤルを回し給湯します。



6 スチームノブを開け、同時にダイヤルを **E** (エスプレッソ抽出) に合わせる

OK ランプ点灯後、カップをスチームノズルの下に置きます。スチームノブをゆっくりと左に回し (= 開ける)、同時にダイヤルを **E** (エスプレッソ抽出) に合わせます。スチーム管 (スチームノズル) の先から熱湯が出てきます。カップの八分目までたまったら、ダイヤルを **W** (余熱) に戻し、スチームノブを閉じて給湯を止めます。



高温注意 カップを外すときは、必ず熱湯の出が止った後にしてください。

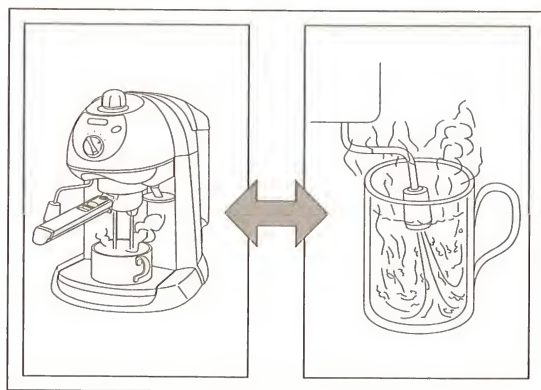
7 手順 4 5 6 を、5~6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 **4 5 6** を交互に5~6回繰り返します。

ご注意：途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを **O** (電源OFF) まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。



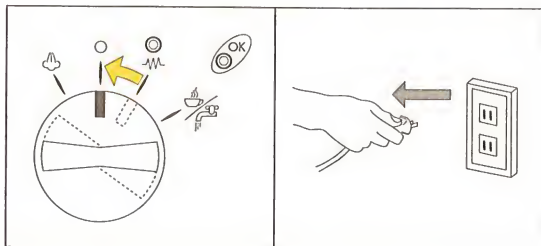
高温注意 フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。



* 洗浄後は……

ダイヤルを **O** (電源OFF) まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。

フィルター／フィルターホルダーは 冷えてから 取り外し、乾かしてください。



エスプレッソの抽出

コーヒー粉(エスプレッソ マシン用)を使い、お好みのエスプレッソを抽出する方法です。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は……



“エスプレッソマシン用”
と表記された極細挽きの
粉が最適です。

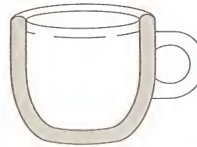
※ドリップおよびパーコ
レーター用の粉は粗
いので、不向きです。

水は……



新鮮で澄んだ水道水や
軟水(フランス硬度:9度
以下)のミネラルウォーター
などが適しています。

カップは……



エスプレッソ用のカップ
には、約60～80mlの
容量で、肉厚のものをお
選びください。

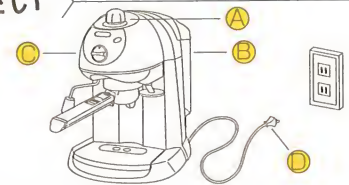
フィルターホルダーは……



コーヒー粉用のフィルター
(2種)とフィルターホルダー
を使います。

〈 使用前に、以下の点をご確認ください 〉

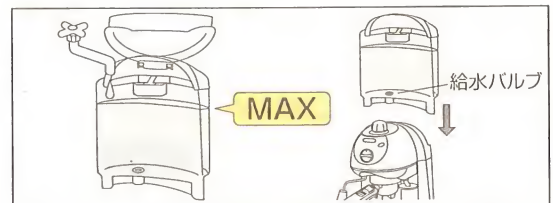
- A スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- B 本体から、給水タンクを取り外します。
- C ダイヤルが O(電源OFF)になっていることを確認します。
- D プラグは、まだコンセントに入れないでください。



1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

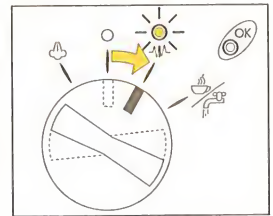
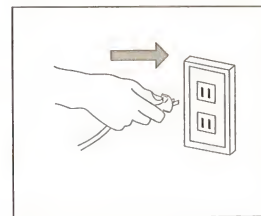
給水タンクに澄んだ水道水または軟水のミネラルウォー
ターを約1L(最大量)入れ、本体に戻します。

※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、
軽く押し下げてください。そして、ふたをします。



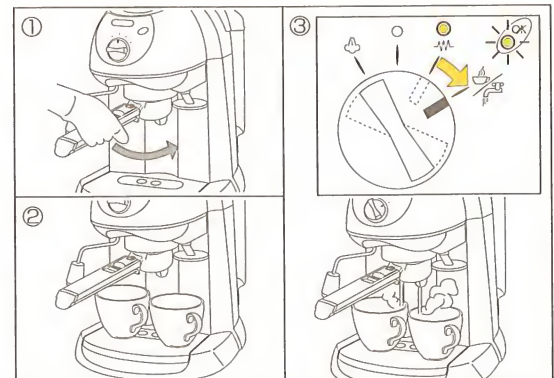
2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルをMに合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイヤルを
M(余熱)に合わせます。余熱ランプが点灯し、ボイラー
の加熱が始まります。



3 フィルターとカップの湯煎をする (5P.「内部洗浄」の手順③～⑤を参照)

- ① 1杯用又は2杯用コーヒー粉用フィルターをフィルター
ホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
- ② フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の下に、使用する
カップ(2杯分を抽出する場合は2コ)を置きます。
- ③ OKランプ点灯後、ダイヤルを ☺/☹ (エスプレッソ抽出)
まで回します。抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきます
ので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、
給湯を停止します。



※「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

※必ず、先にP5.「内部洗浄」をお読みください。

④ 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

⑤ フィルターにコーヒー粉を詰める

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量(★)のコーヒー粉を入れます。次に、給湯口の隣にあるプレッサーへ下から押しつけ、コーヒー粉を平らに押し詰めてください。

- ★ 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯 (約8~10g)
2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱(約13~14g)

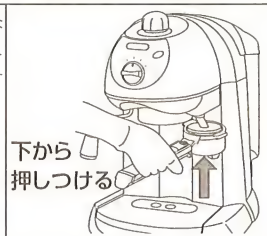
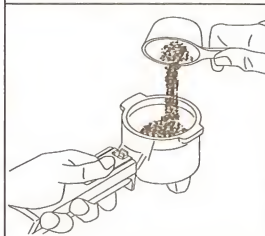
※フィルターの縁に付いた
コーヒー粉は、必ず払い
落としてください。



エスプレッソ1杯分=計量スプーン小山盛り

約8~10g

※お好みによりますが、約8~10gを目安にしてください。



下から
押しつける

⑥ フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

⑦ OKランプ点灯後、ダイヤルを☺/☹まで回す→エスプレッソの抽出

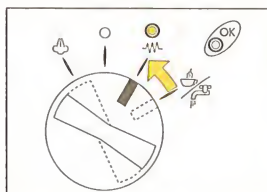
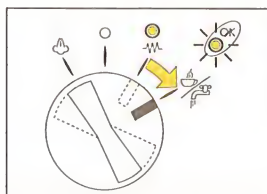
OKランプ点灯後、ダイヤルを☺/☹(エスプレッソ抽出)まで回します。エスプレッソの抽出が始まり、フィルターホルダー抽出穴(両方)からエスプレッソが落ちてきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、ダイヤルを戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

※OKランプ消灯時にダイヤルを回すと、エスプレッソの抽出に不適当な温度のお湯が出てきます。

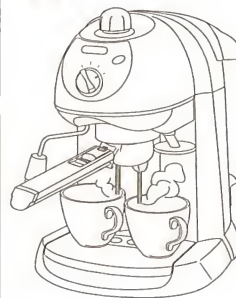


高温注意

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。



※エスプレッソはホルダー抽出穴の両方から出てきますが、左右均等に出ない場合もあります。



※抽出中にOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが温度(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

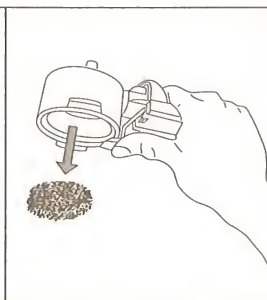
⑧ 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄からフィルター止めを起し、フィルターを押さえてください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、触らないでください。



フィルター止め



続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順④~⑧を繰り返してください。

注意点


- 一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

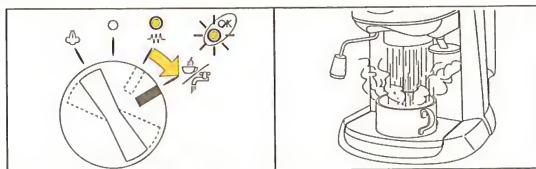
次のページに続きます。 →

エスプレッソの抽出


(続き)

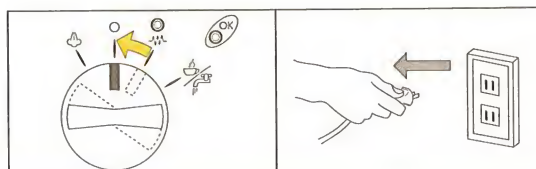
⑨ 給湯口の洗浄 (※一日の最後の抽出後に行います)

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器 (耐熱性) を置き、ダイヤルを  (エスプレッソ抽出) まで回します。洗浄後は、ダイヤルを戻します。



※ 使用を停止する

ダイヤルを  (電源OFF) まで戻します。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り出し、残水をすててください。



エスプレッソ抽出の基本

お好みのエスプレッソを抽出するには、まず、基本 (標準) 的な抽出方法をマスターしてください。30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

★ 粉の量：約8～10g

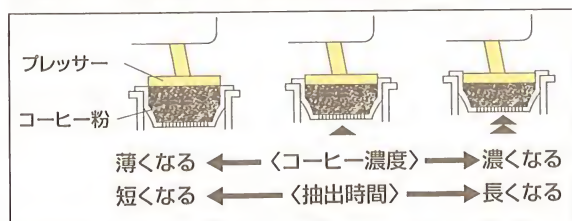
抽出量：約30cc

抽出時間：約20秒

★ 1度にエスプレッソ2杯 (2カップ) 分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g (目安) にしてください。

微調整 (1) プレッサーへの押し具合

フィルター内のコーヒー粉の詰め具合 (密度) を、プレッサーに押しつける力の強弱で調整します。



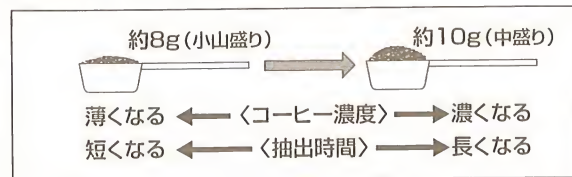
微調整 (3) コーヒー粉の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合 (粒度) を、細かいものや粗いものに変えてみてください。



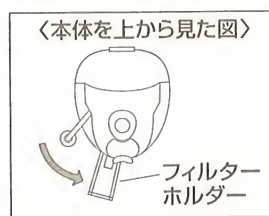
微調整 (2) コーヒー粉の量

付属の計量スプーンで小山盛り1杯 (約8～10g) を基準に、少しずつ増量していきます。



微調整 (4) フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、柄を右方向に止るまで回します。密着度が高いほどクレマ (下記参照) が立ち易くなります。



警告

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。高圧力がかかっていますので、熱湯が噴き出ます。

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

エスプレッソの表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマを見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層が自然にできます。抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- ・ 抽出が足りないエスプレッソ (10秒前後の抽出) ▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える
- ・ 抽出が過ぎたエスプレッソ (30秒前後の抽出) ▶ 濃い茶色の泡になる



カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの作り方」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器(ピッチャー)をご用意ください。

〈ご用意ください〉

牛乳は……

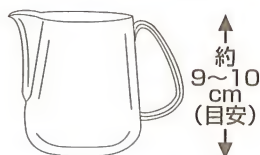


新鮮で冷えた成分無調整/乳脂肪分2.3%以上の牛乳をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

泡立て用の器は……

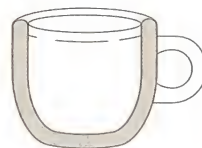
口径は、約6cm(目安)



約250～350mlの容量で、取っ手のある金属製(ステンレスなど)のものが最適です。

※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいいため、金属製のものをおすすめします。

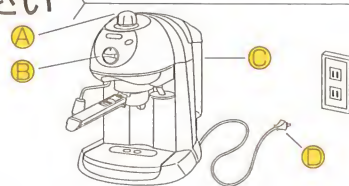
カップは……



カプチーノ用のカップには、約120～150mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

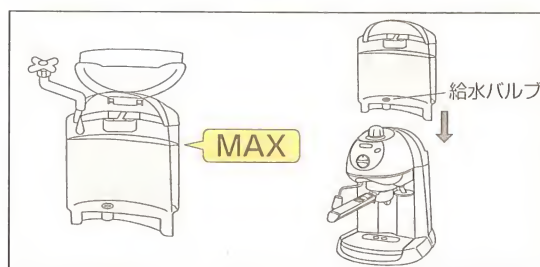
- Ⓐ スチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。
- Ⓑ ダイアルがO(電源OFF)になっていることを確認します。
- Ⓒ 本体からタンクを取り出します。
- Ⓓ プラグは、まだコンセントに入れないでください。



1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

給水タンクに澄んだ水道水または軟水のミネラルウォーターを約1L(最大量)入れ、本体に戻します。

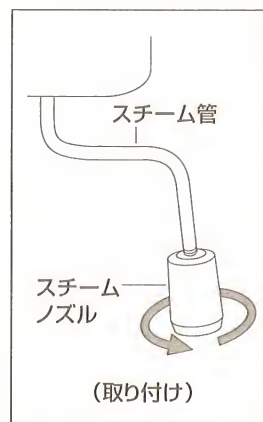
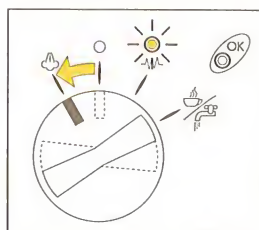
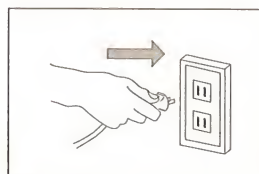
※この時、タンクの底にある給水バルブが開くように、給水タンクを軽く押し下げてください。



2 プラグをコンセントに差し込み、ダイアルを☁に合わせる

プラグを壁面のコンセントに直に差し込み、ダイアルを☁(スチーム)に合わせます(=余熱ランプが点灯)。蒸気を作るには、必ずダイアルを☁(スチーム)に合わせてください。ダイアルを☁(スチーム)以外に合わせた状態では、(蒸気にならず)熱湯が出てきます。

また事前に、スチーム管の先にスチームノズル(ネジ込み式)を取り付けてください。



次のページに続きます。 →

カプチーノの作り方 (続き)

③ 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用器(ピッチャー)に入れた牛乳を、スチーム管/スチームノズルからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

- ①新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの約 $\frac{1}{3}$ ～ $\frac{1}{2}$ まで入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入ると溢れ出る場合があります。
- ②OKランプが点灯したら、スチームノブを3～5秒ほど開けて、スチーム管内の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。
- ③ (OKランプ点灯時) スチームノズルを半分ほどピッチャーの牛乳中に浸け、ピッチャーを傾けた状態でスチームノブを全開にします。

スチームノズルの先からシューツという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱してスチームミルクを作ります。

泡立て中は、常にスチームノズルの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスブスという音がして、泡が大きくなってしまいます。

- ④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますので、ピッチャーをゆっくりと起こします。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。

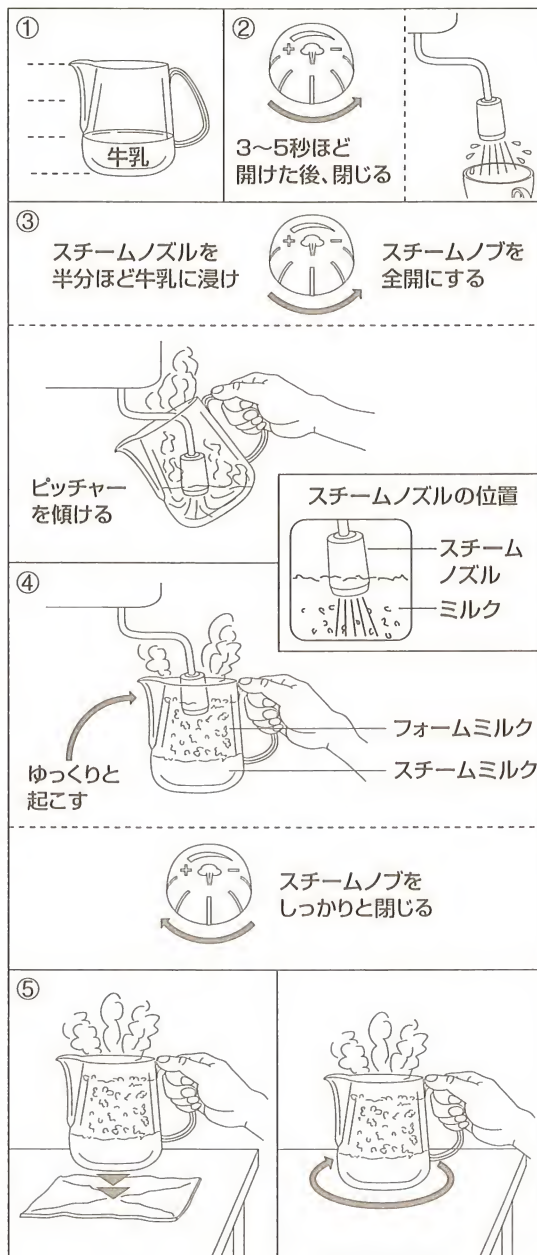


高温注意

スチームノズルから蒸気が出ている(=スチームノブを開けている)ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。

- ⑤蒸気の出が止まったら、スチームノズルからピッチャーを外します。

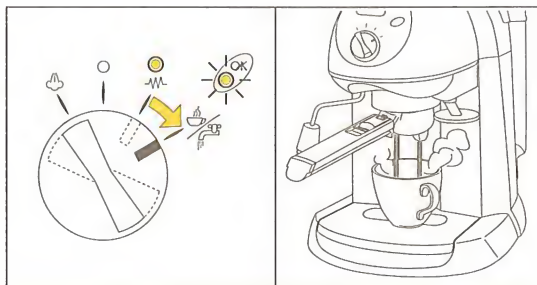
※ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、空気とよく混ぜ合わせてください。泡が細かくなり、長持ちします。



④ エスプレッソを抽出する

タンクに水を補充した後、「エスプレッソの作り方」の手順を参照※して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※参照ページ：P7③～P8⑦



湯煎をする

エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモスタット(湯温調節)がエスプレッソ用に切り替わります。

5 エスプレッソに泡を盛る

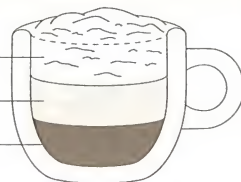
(カプチーノの出来上がり)

抽出したエスプレッソに適量のミルク(スチームミルク)を注ぎ、泡(フォームミルク)を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダーなどを添えてください。

フォームミルク

スチームミルク

エスプレッソ



※それぞれ1/3の量が目安です。

6 スチームノズルと給湯口の洗浄

(※一日の最後の使用後に行います)

スチームノズルを使用した後は、必ず孔に残っているミルク等を洗い流してください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

①【スチームノズルの洗浄】

半分ほど水を入れたピッチャーにスチームノズル全体を浸け、スチームノズルを開け、同時にダイヤルを ☺²/₃ (エスプレッソ抽出) まで回します。スチーム管からはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノズルをしっかりと閉じてください。

②【給湯口の洗浄】

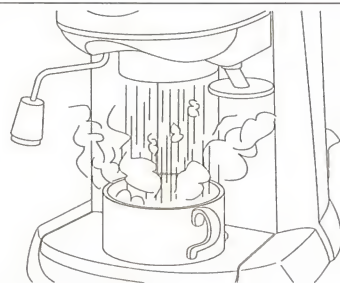
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、ダイヤルを ☺²/₃ (エスプレッソ抽出) まで回します。洗浄後、ダイヤルを戻します。

①



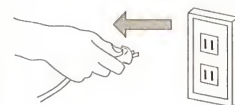
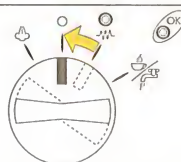
※ピッチャーは、事前に水洗いしてください。

②



* 使用を停止する

ダイヤルをO(電源OFF)まで戻します。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り外し、残水をすててください。



カフェ・ラテの作り方

蒸気でスチームミルクを作り、エスプレッソに注ぎます。

① 新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの2/3まで入れます。



② スチームノズルを半分ほど牛乳に浸け、スチームノズルを開けます。

③ ピッチャーの表面に触れ、「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がりです。
※必要以上に加熱しないでください。



エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できますし、蒸気は、牛乳やワイン、スープなど(液体)の温めに利用できます。

ダイヤルを ☺²/₃ まで回す

ダイヤルを ☺²/₃ まで回す

OKランプ点灯

スチームノズルを開ける

同時にダイヤルを ☺²/₃ まで回す



給湯



蒸気

※スチーム管の先にノズルを取り付ける

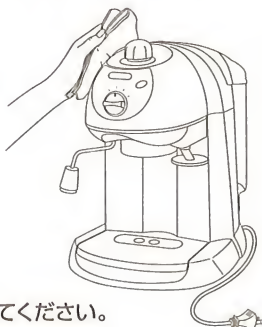
お手入れのしかた

使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

〈水洗いできません〉

本体表面、電源コード／プラグ

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

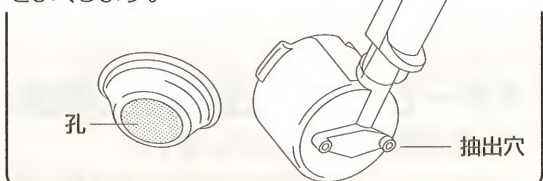


- ・プラグをコンセントから抜いてください。
- ・水に浸けたり、水洗いしないでください。

〈水洗いできます〉

フィルター、フィルターホルダー

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。



※洗剤は、なるべく使用しないでください。
コーヒーの脂分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

- ・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。
- ▲警告：漂白剤は絶対に使用しないでください。

〈水洗いできません〉

給湯口

抽出後、給湯口および周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてダイヤルを $\frac{1}{2}$ まで回し、給湯口からのお湯で洗い流します。
ゴムパッキンや接合部のコーヒー粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。



- ・その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。

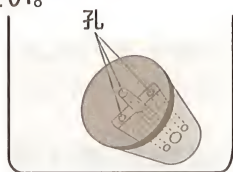
ゴムパッキン

〈水洗いできます〉

スチームノズル

使用後のお手入れは、「カプチーノの作り方」手順⑥（12P）を参照してください。

定期的に、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔（3ヶ所）の通りをよくしてください。



〈水洗いできます〉

カップ受け、トレイ

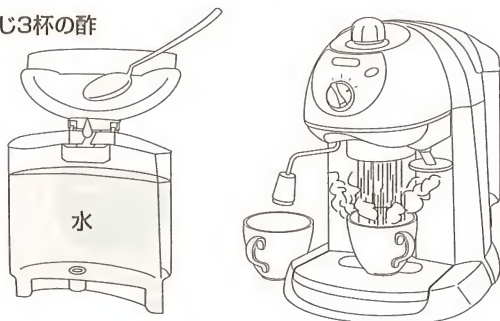
本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やスチーム管などに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、3カ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

- ①タンクの水（MAX表示：1L）に大さじ3杯の酢を加え、ダイヤルを $\frac{1}{2}$ まで回します。
- ②OKランプの点灯後、ダイヤルを $\frac{1}{2}$ まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびスチーム管から交互にお湯を出します。タンクの水が無くなるまで続けてください。
- ③タンクの水が無くなったなら、今度は水（1L）だけで②の操作をします。

大さじ3杯の酢



美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。
※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。


	状 態	予想される原因	対処のしかた
エ ス プ レ ッ ソ	クレマが薄く、 早めに消える	抽出が不十分＝抽出時間が短い ▼	抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め 具合(密度)が弱い	・ブレッサーへやや強めに押す ・フィルターホルダーをしっかり 取り付ける(11P参照)
		・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
		・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
		・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
		・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを 事前に湯煎する ・OKランプ点灯後に、ダイヤルを 回す
	濃い茶色のクレマで、 層が薄い	抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる ▼	抽出時間が約20秒になるように 以下を調整する… ▼
		・フィルター内のコーヒー粉の詰め 具合(密度)が強すぎる	・ブレッサーへ軽く押す
		・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉の挽き具合が細か すぎる	・やや粗めの粉を使う
焼けたような 味がする	・抽出のしすぎ	・上記を参照する ・内部洗浄後、使用する ・湯煎してから抽出する(P13参照)	
	・コーヒー粉が古い		
	・しばらく使っていない		
	・スチームを使った後湯煎しなかった		
カ プ チ ー ノ	牛乳の泡立ちが悪い Ⅱ フォームミルクの 出来が悪い	・鮮度、種類ともに不適當な牛乳を 使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂 肪分2.3%以上の牛乳を使う
		・泡立て用の器(ピッチャー)の形 が不適當	・口径が小さく深めのもの(金属製) を使う
		・スチームノズルの孔の目詰り	・針や楊枝で孔の通りをよくする

用途別の操作手順


下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご利用の前に、必ず「エスプレッソの作り方」や「カプチーノの作り方」、給湯の使い方などをよくお読みください。

タンクを満水にして、プラグをコンセントに差し込む

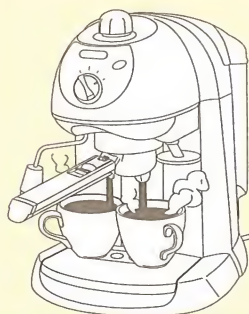
エスプレッソを
抽出する

ダイヤルを  (余熱) まで回す


カフェ・ポッドまたはコーヒー粉
をフィルターに詰め、ホルダーを
給湯口に取り付ける

ダイヤルを  (エスプレッソ抽出)
まで回す

給湯口から熱湯が噴き出し、
エスプレッソを抽出する



蒸気を使う
(牛乳の泡立て)

ダイヤルを  (スチーム) まで回す


スチーム管の先に、スチーム
ノズルを取り付ける


スチームノブを開ける

スチームノズルから
蒸気が噴き出す



お湯を使う

ダイヤルを  (余熱) まで回す

同時にダイヤルを
 (エスプレッソ
抽出) まで回す

スチーム管から熱湯が出てくる



OKランプが点灯

故障かな？

修理を依頼される前に、お読みください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（18ページ参照）までお問い合わせください。

状 態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）	・タンクに水が無い	・タンクに水（1L）を入れる
	・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
	・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこなしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
	・コーヒー粉が細かすぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）	・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している	・弊社サービスセンター（裏面）に連絡する
給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取付けた	・取付けの前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
	・フィルター内のコーヒー粉が詰まりすぎている	・プレッサーへ押す力を弱めにする
	・コーヒー粉の量が多すぎる	・前回より量を減らす
吸上げポンプ作動時に変な音がする	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れ再使用する
	・給水バルブが開いていない	・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる
蒸気の出が悪い／出ない	・ダイヤルが ☁（スチーム）になっていない	・ダイヤルを ☁（スチーム）まで回す
	・タンクに水が無い	・タンクに水を入れる
	・スチームノズルの目詰まり	・お手入れをする
蒸気が水っぽい	・蒸気の「適温」に達していない	・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける
	・スチーム管に水が溜まっている	・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする

別売アクセサリー

■カフェ・ポッド専用フィルターホルダーセット

- ・ カフェ・ポッド専用フィルターホルダー 1本
- ・ カフェ・ポッド専用フィルター 1枚

1セット 価格 3,000円 (税・送料別)

カフェ・ポッド専用
フィルター



カフェ・ポッド用
フィルターホルダー



お 求 め 方 法

本機をお求めの販売店又はデロンギ・ジャパン サービスセンター(18ページ参照)にご注文ください。

* カフェ・ポッドとは

- ・ エスプレッソ用のコーヒー粉に最適な圧力を加え、アロマが損なわれないよう一杯分づつ窒素充填パックしたものです。
- ・ 誰が淹れても常に安定した出来上がりになり、しかもエスプレッソを抽出する際の面倒な粉の準備などを簡素化します。
- ・ 現在、日本国内で約24種類(イタリア製、日本製)のカフェ・ポッドの入手が可能ですので、いろいろなブレンドをお楽しみいただけます。

アフターサービス

- 1.使用中に異常が生じたときは、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。
- 2.万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に 1.お求め時期 2.製品名称と型式番号 3.故障の状況——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便などを利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。
- 3.保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

- 4.真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（持込み）をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。



※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日： 年 月 日

5.デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。



送料について▶再資源化費用は弊社が負担しますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について▶製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアパッキンにくるんでください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を 除く毎日 9:30～18:00まで）

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫(株)内4号ビル
修理について Tel. 0120-804-280/Fax. 045-450-3291
お問い合わせ・
ご相談について Tel. 0120-064-300/Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25
修理・お問い合わせ
ご相談について Tel. 0120-692-880/Fax. 06-6368-2881



De' Longhi Japan Corp.



デロンギ・ジャパン株式会社

本社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116(代)